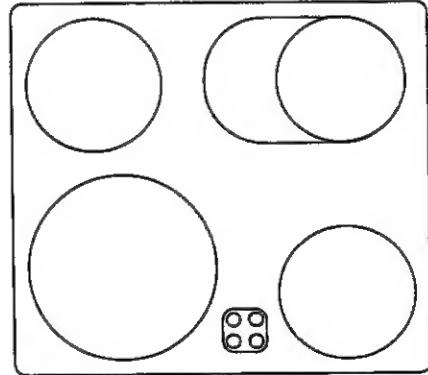
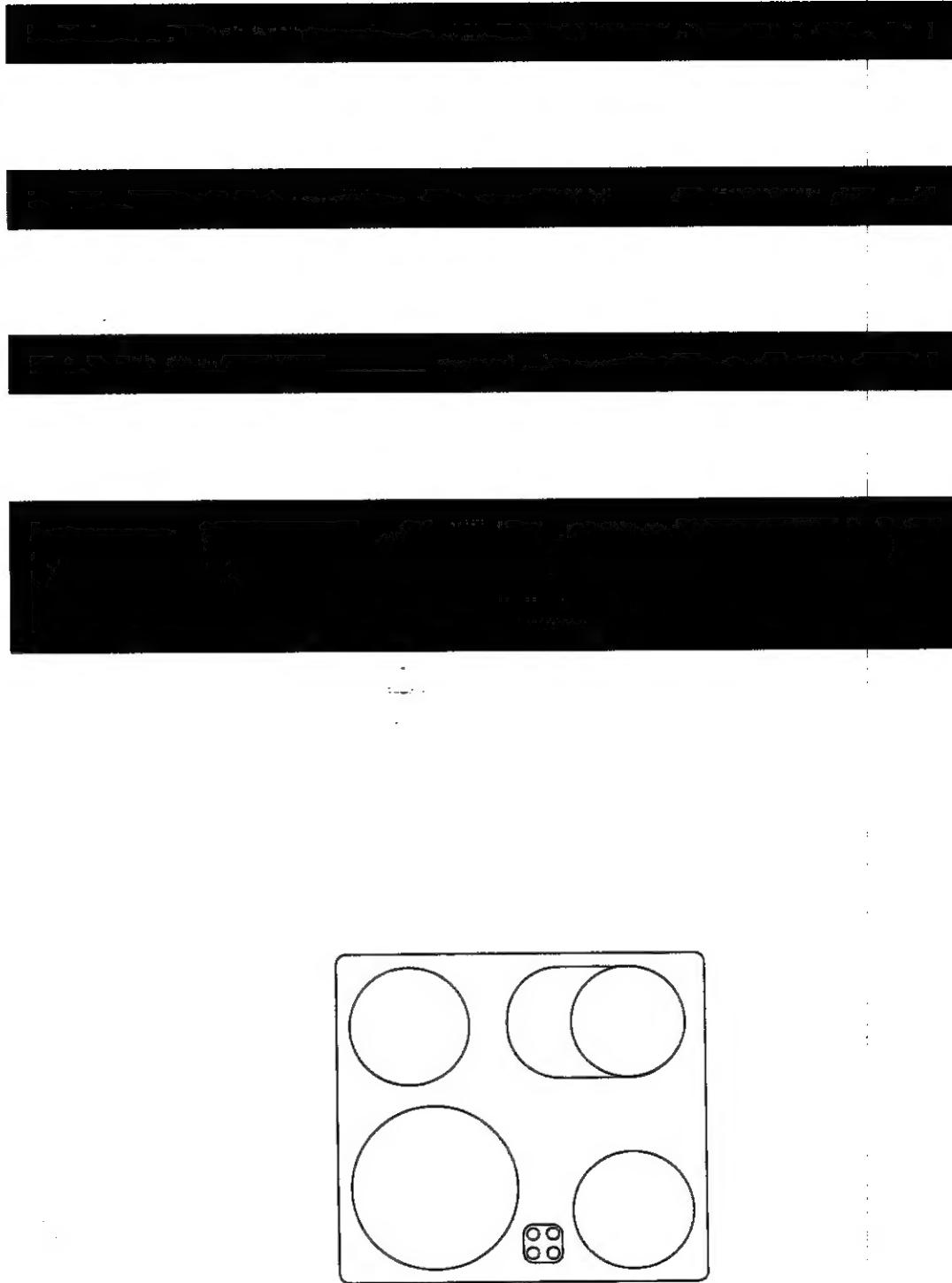


industria
qualsiasi



REGINETT CERAMIC 64

QC 366

319 300 200

GBA 1996 - 019 3200 00

InfoSet: 319 3100.00



GRATULERER MED NY KOKETOPP!

N

Lykke til med din nye Husqvarna-topp. Vi er overbeviste om at du kommer til å få stor nytte og glede av den nye koke- toppen.

Før du tar i bruk koketoppen, anbefaler vi deg å lese gjennom hele bruksanvisningen, som gir en oversiktlig beskrivelse av koketoppen og dens funksjoner.

For å unngå de risikoene som tross alt alltid er til stede når du bruker et produkt som drives med strøm, er det viktig at koketoppen installeres på riktig måte. Du bør også lese nøye gjennom sikkerhetsinformasjonen og "Viktig å vite", slik at du kan unngå feil bruk og unødvendig risiko for ulykker.

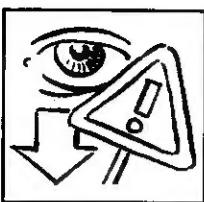
Ta vare på bruksanvisningen og pass på at den alltid er tilgjengelig når du bruker koketoppen.



INNHOLDSFORTEGNELSE

N

Sikkerhetsinformasjon	24
Viktig å vite	25
Utpakking	26
Før du tar koketoppen i bruk for første gang	26
Beskrivelse av koketoppen	26
Valg av kokekar	27
Slik rengjør du glasskeramikktoppen	28
Råd og vink ved tekniske og praktiske problemer	29
Garanti	29
Service og reservedeler	29
Tekniske data	30
Installeringsanvisning	31



Ved installering og service

- Koketoppen er beregnet på husholdninger med normalt forekommende matlaging. Hvis den brukes til andre formål, kan det være risiko for skader, og da gjelder ikke garantien.
- Alle elektriske installeringer må utføres av en autorisert fagperson, og dersom koketoppen skal innebygges i en benkeplate, må det gjøres av en kyndig person.

Arbeid utført av personer uten tilstrekkelig fagkunnskap kan forringe toppens funksjoner og også føre til skade på personer og/eller eiendom.

- Kontroller at tilkoblingsledningen til koketoppen ikke kommer i klemme ved installering av toppen.
- Strømtilførselen til koketoppen er ikke slått av før stikkontakten eller sikringen er tatt ut.
- Hvis du har barn, bør koketoppen utstyres med kasserollevern for å unngå at barn kommer i kontakt med de varme kokesonene. Kasserollevernet fås som tilbehør.

Ved bruk av koketoppen

- Når du holder på med frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet lettantennelig, må du aldri forlate komfyren uten tilsyn. Ved eventuell brann: Nullstill regulatorene på panelet og steng av kjøkkenviften.

OBS! Kvel ilden med et lokk. Bruk aldri vann!

- Kokesonene på koketoppen blir raskt svært varme. Dersom de berøres, kan det gi brannskader. Derfor bør man alltid plassere en kasserolle eller stekepanne på sonen før den slås på. Pass også på at håndtak ikke stikker utenfor toppen hvis det finnes barn i nærheten.
- En glasskeramikkopp med sprekk i må aldri brukes. Under rengjøring og ved overkoking kan det trenge væske ned til spenningsførende deler. Gjør komfyren strømløs. Trekk stikkontakten ut av vegguttaket eller ta sikringene til koketoppen ut av sikringsskapet. Ta alltid kontakt med Serviceavdelingen for reparasjon.

Når koketoppen skal kasseres

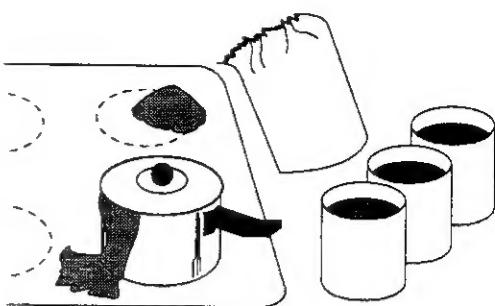
- Vær forsiktig slik at du unngår skader også når koketoppen skal kasseres. Løsne den fra vegguttaket, og kapp kabelen ved utgangen fra koketoppen. Ta eventuelt kontakt med Serviceavdelingen for informasjon om hvor du kan deponere koketoppen.

VIKTIG Å VITE

Overkoking og sør

OBS! Vær svært forsiktig ved koking/tillaging av saft, syltetøy eller annet som det er sukker i. Pass også på å aldri la plastfolie eller aluminiumsfolie komme i kontakt med den varme sonen. Dersom sukker, plastfolie eller aluminiumsfolie smelter fast, må det fjernes umiddelbart ved hjelp av skrapen som følger med. Ventikke til sonen er avkjølt. Hvis det ikke fjernes, men får lov til å avkjøles, kan fragmenter fra glassoverflaten følge med, og det dannes små kratere i glassstoppen.

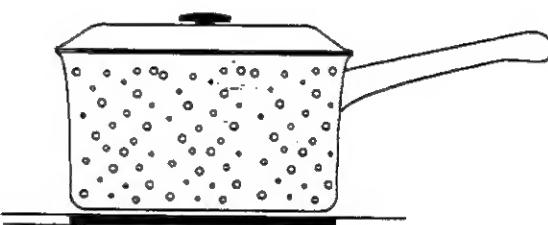
Ved rengjøring av koketoppen med Sidol eller annet rengjøringsmiddel for glasskeramiske koketopper, skal kokesonen være kald for å unngå misfarginger på glasset. Se flere opplysninger under "Rengjøring".



Valg av kokekar

Bruk kasseroller eller stekepanner av materialer som er beregnet på glasskeramiske koketopper.

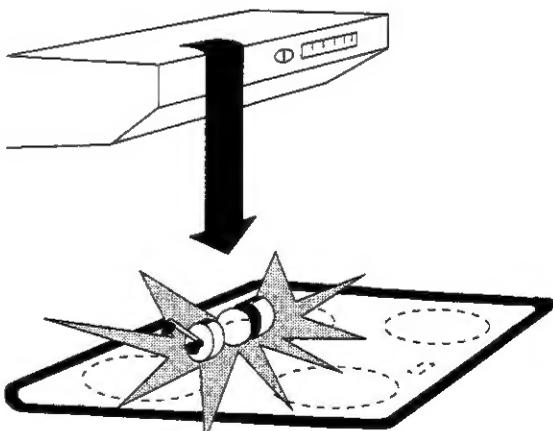
Kontroller at kokekarrene har plan bunn, for å unngå energitap og unødvendig lang koketid.



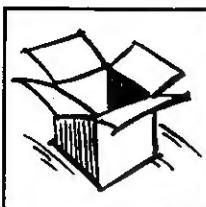
Koketoppens motstandsdyktighet

Glassen er herdet mot varme, kulde og brå temperatursvingninger, men som alt annet glass er også dette følsomt for slag av kantede gjenstander. Unngå derfor å plassere krydderglass eller lignende over koketoppen. Det er fare for at disse kan falle ned og skade koketoppen.

Stå aldri på koketoppen, f.eks. når du skal skifte lyspære i taket.



UTPAKKING

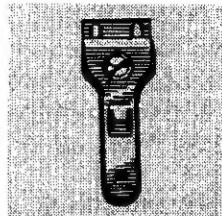


Kontroller at koketoppen ikke er skadet. Eventuelle transportskader må meldes umiddelbart til den som har ansvar for transporten. Skader, feil og eventuelt manglende deler må meldes umiddelbart til selgeren.

Legg ikke pakkematerialet slik at små barn kan leke med det.

Tilbehør

Sammen med koketoppen følger det med en separat installasjonsanvisning, som også finnes bakerst i bruksanvisningen, samt en utsagingsmal. For festing av koketoppen i benkeplaten følger det med en pose med fester, samt en skrape med barberblad og en flaske spesialrengjøringsmiddel.

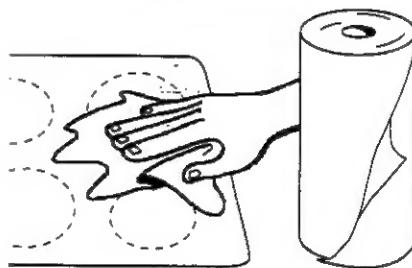


FØR DU TAR KOKETOPPEN I BRUK FOR FØRSTE GANG

Rengjør den glasskeramiske overflaten

Stryk et tynt lag av det pusse- og rengjøringsmiddelet som fulgte med toppen, utover den glasskeramiske flaten. Bruk en ren, fuktig klut eller husholdningspapir.

OBS! Tørk deretter bort eventuelle rester av rengjøringsmiddelet med en våt klut. Rengjøringsmiddelet kan ellers brenne fast når koketoppen varmes opp. For å unngå regnbuefargede flekker, må toppen også være tørr når den varmes opp.



BESKRIVELSE AV KOKETOPPEN

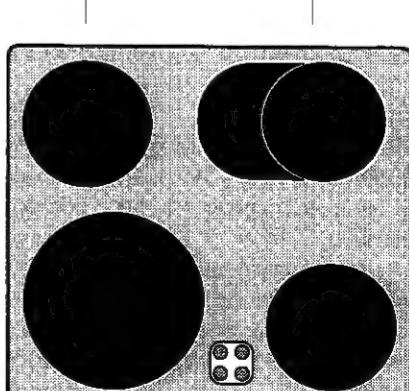
QC 366

- | | | |
|-----------------------|------------|------------------------------|
| 1. Kokesone HiLight Ø | 210 mm | 2300 W |
| 2. Kokesone HiLight Ø | 145 mm | 1200 W |
| 3. Kokesone HiLight | 170x265 mm | 1500/2400 W
(dobbeltsone) |
| 4. Kokesone HiLight Ø | 145 mm | 1200 W |
| 5. Varmevarsler | | |

Kokesonene er tydelig markert på den glasskeramiske flaten, og sonenes størrelse er tilpasset etter de oppmerkede kasserollestørrelsene. Det er viktig at du bruker kokekar med samme diameter som sonen, for best mulig resultat.

Samtlige kokesoner tennes og slukkes i tidsrom av varierende lengde. Jo lavere innstilling du har valgt, desto kortere tid er sonen tent (slått på).

Selv på den høyeste innstillingen slukkes sonen i korte intervaller for å forhindre overoppheating. En ujevn kasserollebunn medfører at sonen koples ut tidligere, og da forlenges oppkokkingstiden.



1 5 4

BESKRIVELSE AV KOKETOPPEN

Overophettingsbeskyttelse

Samtlige varmesoner har en innebygd overophettingsbeskyttelse som tilfeldig bryter strømmen ved oppnåd temperatur:

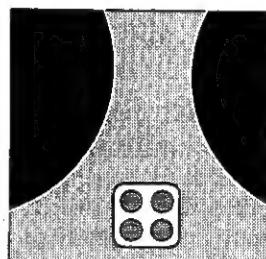
- hvis en varmesone står på uten kjele eller stekepanne
- hvis man bruker kjeler eller stekepanner med bunn som ikke er plan

Dobbeltsone

Med denne typen av varmesone er det mulig å velge den indre sonen for mindre kasseroller, og har du et kokekar med oval, rektangulær eller stor rund bunn, kan du koble inn hele dobbeltsone.

Varmevarsler

Hver kokesone har sin egen varmevarsler i form av en lampe, som lyser så snart temperaturen på sonen overstiger 55-60°C. Selv når du slår av sonen, lyser varmevarsleren til temperaturen kommer ned under 60°C. Denne funksjonen innebærer at lampen lyser for å varsle om oppvarmet kokesone. Utnytt ettervarmen ved kokning og la kasserollen stå for å koke ferdig, og evt. for å holde seg varm, så sparer du energi.



VALG AV KOKEKAR

Ved nyanskaffelser av kasseroller eller stekepanner, er det lurt å velge slike som anbefales brukt på glasskeramikktopper. For å spare energi og tid bør bunnen på kasserollen/stekepannen:

- Være minst like stor som kokesonen.
- Være slett (uten mønster).
- Litt konkav, dvs. buet innover. Under oppvarmingen planes bunnen ut, men den bør aldri bli konveks, dvs buet utover.

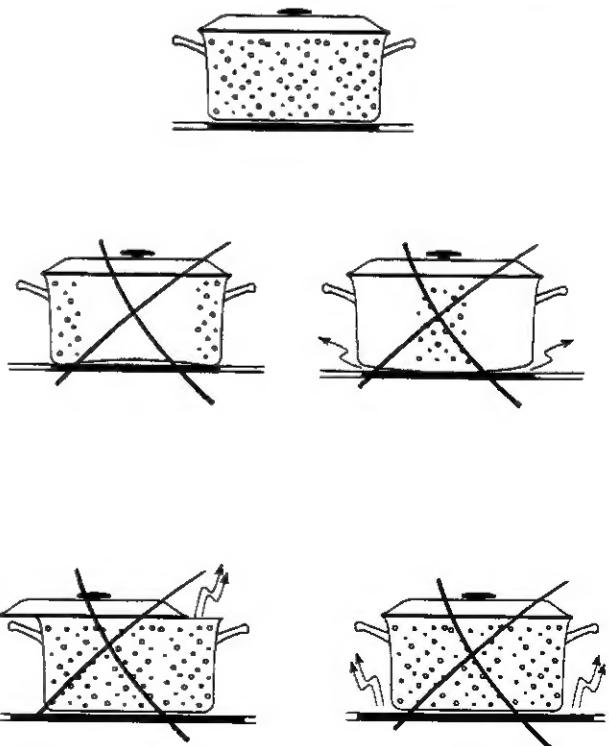
Kontroller om kokekaret er plant ved å holde det opp mot en lampe, og sett f.eks. langsiden av en rett linjal mot bunnen. En bunn med bulker forlenger koketiden og øker energiforbruket.

Hvis bunndiameteren er for liten, øker energiforbruket, og også risikoen for fastbrenning ved eventuelle overkok.

Materialet i kasseroller og stekepanner har mindre betydning enn bunndiameteren og planheten når det gjelder koketid og energiforbruk.

Verdt å vite im kokekar

- Aluminium har gode varmeledningsevner, men kan avsette sølvaktige flekker på koketoppen. Flekkene kan fjernes med rengjøringsmiddelet som følger med.



VALG AV KOKEKAR

- Rustfrie kokekar med sandwichbunn eller flerlagsbunn, dvs. bunner med lag av ulike materialer, har mange gode egenskaper. De gir mindre risiko for fastbrenning, og gir jevn temperatur over hele bunnen selv om diameteren er større enn sonen.
- Kobber har større tendens til å slå seg i varm tilstand enn andre materialer.
- Emaljerte bunner (spesielt grovmønstrede) og kasseroller/kanner i glass kan, dersom de dras frem og tilbake på koketoppen, slite mer på dekoren enn andre typer bunner.
- Med hensyn til lakkerte kasseroller, kan lakkflak løsne og brenne seg fast på koketoppen.

SLIK REGJØR DU GLASSKERAMIKKTOPPEN

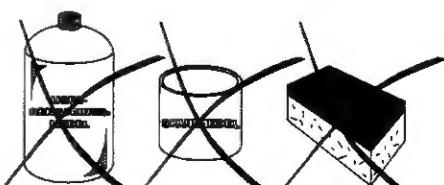
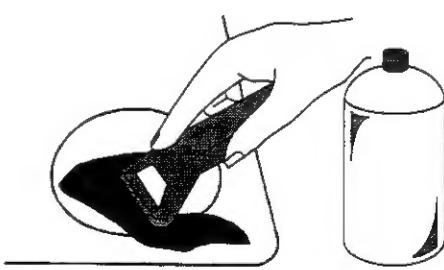
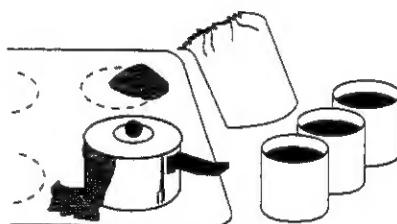
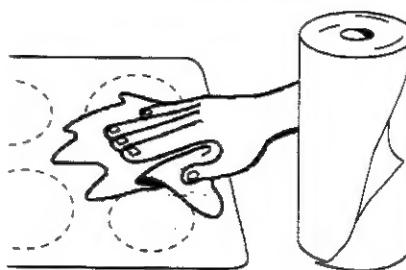


En skitten og tilsølt koketopp forringger varmeoverføringen mellom kokekar og topp. Tørk derfor av koketoppen med en fuktig klut etter bruk. Gå frem på denne måten hvis den er svært tilsølt:

- Bruk barberbladskrapen for å fjerne flekker o.l.
- Fjern **overkok** omgående fra den **varme** koketoppen. Dette er spesielt viktig ved sør av sukker og sukkerholdige matretter (marmelade, syltetøy o.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie.
- Når varmevarsleren er slukket, rengjøres koketoppen med rengjøringsmiddelet som følger med.
- Rist flasken og sprut ut et par smale stripel på koketoppen.
- Gni rent med en ren, fuktig klut, eller med husholdningspapir.
- Tørk bort evt. overskudd av rengjøringsmiddel med en ren, fuktig klut, da det ellers kan svi seg fast når koketoppen varmes opp neste gang.

Bruk aldri skuremiddelet, ripende svamper, ovnsrengjøring o.l. på glasskeramikktoppen.

Feilaktig rengjøring av glasskeramikktopper og kasseroller med uegnet materiale i bunnen, samt dårlig rengjorte kasserollebunner, kan føre til at glastoppens dekor slites bort. Slik skade omfattes ikke av garantien.



RÅDOCH VINK VED TEKNISKE OG PRAKTISKE PROBLEMER

Kontroller at stikkontakten sitter i, og at ingen av sikringene er gått i stykker. Utfør ingen inngrep i koketoppen, som kan føre til skade på personer eller produkter. Hvis problemet ikke er borte etter at du har gått gjennom sjekklisten nedenfor, kan du ta kontakt med Serviceavdelingen.

Problem: For lang oppkokingstid.

Årsak: Kasserollen eller stekepannen har ujevn bunn, grovmønstret bunn eller uegnet materiale i bunnen.

Problem: Lyd ved oppvarming av en kokesone.

Årsak: Det kan være helt normalt. Når kokesonen er oppvarmet, forsvinner denne lyden. Blinkende symboler i indikatorvinduet (displayet).

Viktig! Hvis det oppstår sprekker eller annen skade i glasset, må koketoppen slås av umiddelbart. Gjør koketoppen strømløs ved å trekke ut stikkontakten, og ta kontakt med Serviceavdelingen.

GARANTI

I Norge gjelder "NEL's leveringsbetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater.

SERVICE OG RESERVEDELER

Serviceadm./Deler/Sentralverksted:

Vollebekkveien 2
Postboks 92
Risløkka
0516 Oslo 22 72 58 00

Avdelingslager:

Vollebekkveien 2
Postboks 92
Risløkka
0516 Oslo 22 72 58 00

Vindmøllegangen 16
4631 Kristiansand 04-22 95 56

Overlæge Cappelensgt. 3
4011 Stavanger 04-53 52 00

SERVICE OG RESERVEDELEFFER

Jens Rolfsensgt. 2A
5035 Sandviken

Ranheimsvn. 7
Postboks 3941
Leangen
7001 Trondheim 07-91 45 93

Postboks 5160
9020 Tromsdalen 083-36 470

Forsendelse av deler skjer kun fra delelageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre- /servicekontor. Husk alltid å oppgi produktnummer og modellbetegnelse.

For ytterligere informasjon, kontakt din forhandler. Skriv numrene ned med en gang, så du alltid har dem for hånden.

- Modell _____
 - Prod. nr. _____
 - Serienr. _____

Hvis koketoppen ikke fungerer

Kontroller sikringene. Kontroller at regulatorene er riktig innstilt.

Viktig!

Gjør ikke selv inngrep i koketoppen. Det kan medføre risiko for person- og produktskader. La kun fagkyndig person utføre kontroll og reparasjoner.

Sikkerhetsutstyr

Kasserollevern/barnesikring finnes som tilbehør og kan bestilles hos din forhandler. Barnesikringen kan reguleres i bredde fra 60-120 cm.

TEKNISKE DATA

Koketoppens utvendige mål : Bredde : 572 mm
 Dybde : 502 mm
 Høyde : 43 mm

Innbygningsmål : Bredde : 560 mm
 Dybde : 490 mm
 Radius : 24 mm

Spannung: 230 V - 50 Hz
Totaleffekt: 7,1 kWh

Dataskiltet er plassert på koketoppens underside.

Typ KEE3 002 | QC 366 | Prod.No. 949 590 434

Instr. No.	Ser.No.	7,1 kW
Husqvarna	230 V - 50 Hz	

INSTALLERINGSANVISNING

Elektrisk tilkopling

Elektrisitetstilkoplingen må utføres av fagkyndig elektriker.

Montering av koketopp i benkeplate

Kontroller at benkeplaten er minimum 30 mm tykk (fig. 2) og at avstanden fra koketoppens underside til skap eller gjenstand er på minimum 20 mm, samt 100 mm til sidevegg eller høyskap (fig. 3).

1. Plasser den vedlagte malen i samsvar med målene i fig. 1.
OBS! Markering A på malen er kun for å markere plasseringen av festene, og skal ikke sages ut.
2. Skjær ut et hull i benkeplaten og monter fjærfestene med de vedlagte skruene.
3. Kontroller at tetningen rundt koketoppens ytterkant sitter rett, og at overflaten hvor kanten på koketoppen skal hvile, er ren. Plasser koketoppen i det utsagede hullet, og koble pluggene til ovnen/panelenheten. Tilpass fjærfestene på den ene siden og press deretter koketoppen ned slik at fjærfestene klikker på plass.
Ettersom tetningen er en del av selve koketoppen, må det ikke benyttes noe slags ekstra tetningsmateriale, fordi det ved eventuell reparasjon vil bli vanskelig å demontere selve koketoppen.

OBS! Om koketoppen monteres i en benkeplate av stein eller marmor, skal ikke fjærfestene monteres. I stedet brukes det silikonmasse rundt rammekanten, som ekstra tetning.

Demontering av koketoppen

1. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringene slik at koketoppen blir strømløs.
 2. Sett en sparkel eller lignende på den ene siden, inntil fjærfestene, som beskyttelse for benkeplaten. Stikk et stemjern eller lignende inn under koketoppen og løft den opp.
- Apparatet tilsvarer type Y (IEC 335-2-6) med hensyn til brannvern. Kun apparater av denne typen kan innbygges med en side mot høyskap eller vegg.

OBS! Kombinasjonsskjema, se side 43.

Sammenkobling med annet panel eller ovn kan medføre risiko for person- og saksskader.

Denne platetoppen er utstyrt med 2x14 pluggsystem. Dersom den tilhørende ovnen eller panelenheten har 2x9 pluggsystem, må koblingen kompletteres med en adapter (Art.No. 315 188 623), fig. 4.

fig. 1

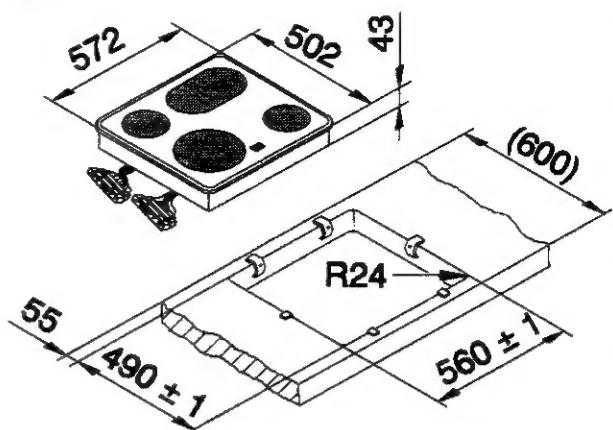


fig. 2

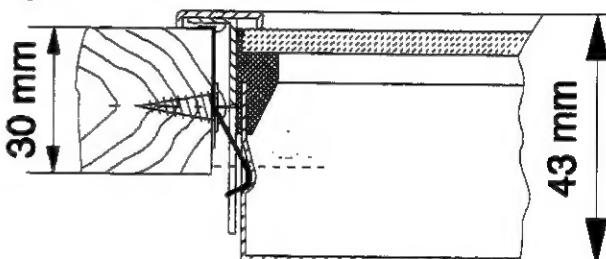


fig. 3

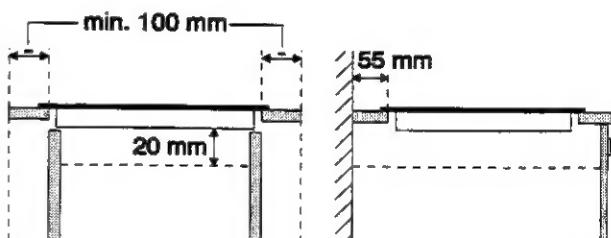


fig. 4

